

<b>RESTAURATION MUNICIPALE - VILLE DE BEZONS</b>				
<b>MENU : COMMUNAUX - FOYERS</b>				
<b>SEMAINE 12</b>	<b>du</b>	<b>22 mars</b>	<b>au</b>	<b>26 mars</b>
<b>GOUTER 06</b>				

**lundi 22 mars**



**Carottes rapée BIO**  
**Penée à la bolognaise Végétale**

**Yaourt végétal**  
**fFruits de saison BIO**

**mardi 23 mars**

**Potage poireaux PDT BIO**  
**Chipolatas porc /Saucisse volaille**  
**Carottes persillée**  
**St Nectaire**  
**Pâtisserie**

**mercredi 24 mars**

**Salade mêlée BIO**  
**Chicken wing**  
**Gratin de PDT**  
**Chèvre et salade verte**  
**Café liégeois**

**jeudi 25 mars**

**Salade de pâtes**  
**Filet de poisson Beurre blanc**  
**Poêlée de légumes**  
**pont l'évêque**  
**Riz au lait**

**vendredi 26 mars**

**Concombre vinaigrette**  
**Paupiette de volaille**  
**Semoule BIO**  
**Carré de l'est**  
**Salade de fruits frais**

<b>LES MENUS PEUVENT ETRE MODIFIES EN FONCTION DES ARRIVAGES</b>
<b>CITATION DE LA SEMAINE</b>
<b>Il ne faut pas avoir peur du bonheur, c'est juste un bon moment à passer.</b>
<b>LES MENUS SONT VALIDES PAR UNE DIETETICIENNE</b>

### **ALLERGENES**

Les menus indiqués contiennent ou peuvent contenir les allergènes suivants  
Céréales contenant du gluten , crustacés ou produits à base de crustacés  
œufs ou produits à base d'œufs , poisson ou produits à base de poisson  
arachides ou produits à base d'arachide , soja ou produits à base de soja  
lait ou produits à base de lait , fruits à coques , céleri ou produits à base  
de céleri , moutarde ou produits à base de moutarde , graines de sésame ou produit  
à base de sésame , anhydrides sulfureux et sulfites , lupin ou produits à base de lupin  
mollusques et produits à base de mollusques

<b>Fabrication des repas : Plats chauds : le jour même de leur consommation</b>
Plats froids : jour J – 1